Vini e Tradizioni: L’Esperienza di EustachiOra a Bubu Fiaschetteria

scritto da goditilavita.it | 10 Dicembre 2023



Eustachi Ora: Alla Scoperta dei Vini Del Rèbene con l’Unico Stile di Bubu Fiaschetteria Toscana

CLICCA e PRENOTA



Nel cuore pulsante di Milano, il distretto Eustachi si anima con l'evento "Eustachi Ora", un viaggio enogastronomico che quest'anno vi invita alla scoperta dei vini raffinati della Cantina Del Rèbene. Questa cantina è rinomata per la sua dedizione alla coltivazione biologica e ai metodi di vinificazione naturali, producendo vini che incarnano l'essenza pura della tradizione viticola italiana.

Una delle tappe imperdibili di questo percorso sensoriale è la Bubu Fiaschetteria Toscana, gestita da Matteo Buonaiuti. In questo locale accogliente, il connubio tra i sapori autentici della Toscana e i vini selezionati crea un'armonia di gusto e profumo, rendendo ogni sorso e ogni boccone un'esperienza memorabile. L'atmosfera del locale, calda e ospitale, riflette la passione di Matteo, facendo sentire ogni ospite come a casa.

Matteo Buonaiuti, oste e musicista di talento, ha arricchito il suo locale non solo con la gastronomia toscana ma anche con un sottofondo musicale che rispecchia la sua passione artistica. I piatti più tipici, come la ribollita, la trippa e la pappa al pomodoro, offrono un viaggio gustativo attraverso la tradizione culinaria della regione.

L'evento "Eustachi Ora", con i vini della Cantina Del Rèbene e l'esperienza unica di Bubu Fiaschetteria Toscana, offre un'occasione per immergersi nella cultura italiana, unendo il cibo, il vino e la musica in un'esperienza sensoriale completa. È un invito a tutti gli amanti del buon cibo e del buon vino a partecipare a questa celebrazione della vita.

Di: Geco Gaudenzio

Proposta By AnamCommunication

dal 11 al 19 Dicembre – per farvi vivere un viaggio nelle terre dei Colli Berici: 4 tappe, 3 locali, 4 vini per scoprire la storia e le particolarità dell'azienda Cantina del Rèbene

DEGUSTAZIONE ITINERANTE 4 calici

15,00 euro per persona

quattro calici da consumare come più vi aggrada in un'unica giornata o in più giornate. (Fino a esaurimento scorte)



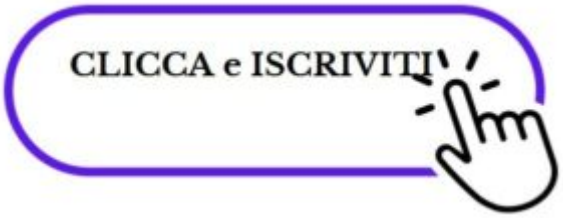
LA DEGUSTAZIONE:

- 1 TAPPA – Sapori Solari – Via Stoppani, 11 – VRISCH_GARGANEGA IGT VENETO 2021: Bianco frizzante, rifermentato 11% vol
- 2 TAPPA – Bubu / Sapori Solari / Polpetta – Via Bartolomeo Eustachi, 32 – FLINK_CARMENERE IGT VENETO 2021: Rosso leggero 11,5% vol
- 3 TAPPA – Bubu Fiaschetteria -Via Bartolomeo Eustachi, 16 – TAI_ROSSO IGT VENETO 2020: Rosso fruttato 13 % vol

- 4 TAPPA – Polpetta D.O.C – Via Bartolomeo Eustachi, 8 – CARMENERE DOC COLLI BERICI 2019: Rosso speziato 12,5% vol

REGOLAMENTO:
– Le pre-iscrizioni sono IMPEGNATIVE
– I proponenti declinano ogni responsabilità per danni di qualsiasi natura a persone e/o cose.
– I prezzi espressi sono da considerarsi sempre PER PERSONA (salvo diversa indicazione)

Contributo in liberalità per l'iscrizione annuale al Club di Geco Gaudenzio (pari a 50,00 euro per nucleo famigliare – oppure 25,00 euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?

– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it